

平成20年7月23日

各 位

神奈川県保健福祉部障害福祉課長

社会福祉施設等における衛生管理の徹底について（通知）

このことについて、平成20年7月7日付け厚生労働省関係4課長から別添のとおり通知がありましたので、お知らせします。なお、「大量調理施設衛生管理マニュアル」につきましては、以下のホームページに掲載されておりますので参考の上、今後とも衛生管理の徹底に努められますようお願いいたします。

○ 厚生労働省食品安全情報 食中毒に関する情報

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/manual.pdf>

問い合わせ先

施設福祉班 佐々木

電話 (045)210-1111 内線 4726



雇児総発第0707001号
社援基発第0707001号
障企発第0707001号
老計発第0707001号
平成20年7月7日

各〔都道府県
指定都市
中核市〕民生主管部（局）長 殿

厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課長



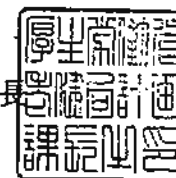
厚生労働省社会・援護局福祉基盤課長



厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部企画課長



厚生労働省老健局計画課長



社会福祉施設等における衛生管理の徹底について

社会福祉施設・介護老人保健施設等（以下「社会福祉施設等」という。）においては、「社会福祉施設における衛生管理について」（平成9年3月31日社援施第65号）及び「老人保健施設における衛生管理等の徹底について」（平成9年4月3日老健第83号）の別紙「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日衛食第85号）の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」（以下「マニュアル」という。）に基づき、食中毒の発生防止等に努めていただいているところであるが、今般、ノロウイルス食中毒の増加を踏まえ、平成19年10月12日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において取りまとめられた「ノロウイルス食中毒対策（提言）」の内容を基に、

- ・食品の加熱条件について、ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は、85℃1分間以上の加熱を行うこと

- ・手洗い方法について、ノロウイルスを物理的に除去する目的で、作業開始前、食品に触れる作業の直前等は流水・石けんによる手洗いをしっかりと2回実施すること
- ・便所の定期的な清掃及び消毒を行うこと
- ・施設において利用者等が嘔吐した場合、次亜塩素酸ナトリウム等を用いた適切な処理・消毒を行うこと
- ・調理従事者等の健康管理について、ノロウイルスの感染防止に努めるとともに、下痢・嘔吐等を呈しノロウイルスによる症状と診断された場合は、ウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控える等の処理を執ること
- ・ノロウイルスの流行期（10月～3月）には、必要に応じ定期的な検便検査にノロウイルスを含めること
- ・社会福祉施設等においては、平常時から危機管理体制を整備すること

等の追加がなされたところであるので、管内の社会福祉施設等に対して周知願いたい。

なお、マニュアルは、同一食材を使用し1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用されるものであるが、社会福祉施設等における食中毒を予防するため、この要件に該当しない社会福祉施設等についても、可能な限りマニュアルに基づく衛生管理に努められるよう併せて周知願いたい。